

Bodegas Carchelo
Valencia (D.O.)

The Tapas Wine Collection Tempranillo

Geschmack |

Der Tinto aus Tempranillo zeigt im Glas ein dichtes Rubinrot. Vielschichtige Nase, intensive Aromen von roten Kirschen, Erdbeeren, reifen Pflaumen sowie Noten von Gewürzen wie Zimt und Vanille. Am Gaumen zupackend und vollmundig; der Abgang gefällt durch seine Balance aus Säure und weichen Tanninen durch den teilweisen Fassausbau. Servieren Sie ihn klassisch zu Tapas mit Chorizo (einer würzigen Wurst aus Schweinefleisch, Paprika und Knoblauch), zu einer leckeren Tortilla (Omelett mit Kartoffeln und Zwiebeln) oder zu mit Olivenöl getränktem Brot und Häppchen mit spanischem Jamón-Schinken.

Rebsorten |

Tempranillo (100 %)

Analysedaten |

Alkohol: 14,50 % | Säure: 4,94 g/l |

Restzucker: 3,30 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Jamón-Schinken

Gerichte: Tapas, Tapas mit Chorizo, Tortillas

